

Pohovane tikvice (2)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2mlade tikvice
- 2jajeta
- **100 g**brašna
- **malosoli**
- **maloulja**
- **malozacina**

Priprema

Tikvice oljuštiti (može i neoljuštene) i iseci na tanje kolutice. Usoliti, staviti zacin i ostaviti da odstoje 15 minuta da omekšaju i puste vodu. Jaja umutiti. Svaki kolutic uvaljati u brašno, jaja, brašno. Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene. Pržene tikvice slagati na papirnu salvetu da upije višak ulja.

Savet

Lagano predjelo, može i veera, doruak izaberite sami.